54e Année. — N° 38 19 Septembre 1937

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully — Chronique. — Les nouvelles éclusées; — A propos de crédit agricole; — L'extension du privilège de l'article 2102 du Code civil et des warrants..... 253
J. Caillet. — Aperçu sur les prévisions de la récolte 1937..... 256
J. Mahoux. — La répartition des apports dans les caves coopératives..... 257
Edmond Retterer. — La chimie œnologique devant les fraudes..... 260
Norbert Got. — Contrôle de la maturité des raisins de table du Roussillon..... 263
Albert Rebouillon. — La sériciculture à l'Exposition de 1937..... 267
Louis Rives. — Seibel 8916..... 271
M. Deloche. — Sur le mode d'épandage des engrais (avec une planche)..... 273
M. Gravagne. — Au jardin. Travaux de septembre..... 274
Partie officielle.
Informations et communications de Sociétés agricoles. — L'affichage du degré. — Au Comité de coordination. — Au Congrès national du raisin et du jus de raisin. — Journées agricoles de Montauban..... 275
Bibliographie. — Traité-formulaire des Syndicats agricoles, par Albert Beckerich..... 277
Encartage. — Production du vin..... 17
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Les nouvelles éclusées

Le décret supprimant les entraves des neuvième et dixième tranches de la récolte 1936, vient de paraître à l'*Officiel*.

D'après le Directeur général des Contributions directes, le volume ainsi apporté serait de l'ordre de « deux millions d'hectolitres ».

Avec la première tranche 1937 — environ dix-sept millions d'hectolitres — les quantités libérées s'élèvent donc à 19 millions d'hectolitres.

Il y a lieu de souhaiter que les coopératives jouent bien leur rôle d'accumulateur et que les viticulteurs obérés n'hésitent pas à faire appel — si besoin est, au Crédit agricole, afin d'éviter par une hâte irraisonnable une affluence trop considérable sur le marché, qui ne manquerait pas d'être influencé défavorablement.

La récolte est certainement moins importante que certains l'imaginent, et il ne faut pas se laisser impressionner.

Au reste, le décret du 7 septembre stipule que la deuxième tranche ne pourra être lancée dans la circulation, tant que, sur l'une des places visées à l'article 54 de la loi du 16 avril 1930, le cours des vins de consommation courante, du type 9 degrés, n'aura pas atteint 14.75 le degré-hecto pendant deux marchés consécutifs.

Les viticulteurs n'ont donc qu'à manœuvrer en prenant pour base ce niveau officiel.

A propos de crédit agricole
L'extension du privilège de l'article 2102 du Code civil et les warrants

Il est, semble-t il, de toute justice que celui qui fournit des éléments contribuant effectivement à la production et à la conservation d'une récolte, plus abondante et de meilleure qualité, bénéficie du même privilège que celui qui vend les semences et participe aux frais de récolte.

Or, le quatrième alinéa du paragraphe premier de l'ancien article 2102 du Code civil était ainsi conçu : « Les sommes dues pour les semences ou pour les frais de récolte de l'année sont payées sur le prix de la récolte et celles dues pour ustensiles sur le prix de ces ustensiles, *par préférence au propriétaire*, dans l'un et l'autre cas ».

Et, à l'exception de l'arrêt de la Cour de Cassation du 9 novembre 1857 et du jugement du Tribunal de commerce de la Seine du 4 décembre 1902, une jurisprudence constante ayant décidé que les mots : « semences et frais de récolte » ne s'appliquent pas aux fournitures d'engrais, d'amendements et de produits destinés à la destruction des parasites, animaux et végétaux, le législateur a dû combler cette lacune par la loi du 24 mars 1936 : loi tendant à modifier l'article 2102 du Code civil en vue de faire bénéficier les vendeurs d'engrais, d'amendements et de produits destinés à la destruction des parasites animaux et végétaux du privilège accordé pour les fournitures de semences et les frais de la récolte de l'année et ainsi libellé :

« Néanmoins, les sommes dues pour les semences, pour les engrais et amendements, pour les produits anticryptogamiques et insecticides, pour les produits destinés à la destruction des parasites végétaux et animaux nuisibles à l'agriculture, ou pour les frais de récoltes de l'avenir, seront payées sur le prix de la récolte, et celles dues pour ustensiles, sur les prix de ces ustensiles, par préférence au propriétaire, dans l'un et l'autre cas »

Il est indispensable de faire remarquer que la loi ne crée pas un nouveau privilège, il étend simplement celui qui existait déjà, en faisant pénétrer dans son cadre les vendeurs d'engrais, d'amendements et de produits destinés à la destruction des parasites animaux et végétaux.

« Quant au bailleur, écrit le rapporteur au Sénat (R. n° 2,8) qui pourrait prétendre que son privilège sur les loyers et fermages de ses immeubles se trouve amoindri, par le nouveau texte, ne trouve-t-il pas en réalité, dans l'augmentation de la récolte résultant de l'utilisation des engrais et autres produits énumérés dans le texte proposé, une contre-partie indiscutable et avantageuse ? ».

La loi instituant le nouveau privilège n'étant intervenue que le 24 mars 1936, la question s'est posée de savoir quel était exactement son champ d'application.

Ainsi, un marchand ayant fourni des engrais en octobre-novembre 1935, pour la récolte 1936, a-t-il droit au bénéfice du privilège édicté?

En l'absence de toute disposition indiquant quelle a été la volonté formelle du législateur sur ce point, il ne peut appartenir qu'aux tribunaux, en cas de contestation, d'apprécier, suivant les cas d'espèces qui leur sont soumis, mais il semble bien, sous réserve de ce pouvoir d'appréciation, que la loi de 1936 — *n'ayant pas été déclarée rétroactive*, ses dispositions ne peuvent s'appliquer qu'aux créances nées postérieurement à sa promulgation, c'est-à-dire à partir du 24 mars.

Mais que va-t-il advenir du privilège de l'article 2102 si un emprunt sur warrant est contracté ?

Le porteur de warrant — créancier gagiste — est comme tel pourvu d'un véritable droit réel : la possession d'un warrant transcrit équivaut à la possession réelle des objets affectés en garantie.

La loi de 1906 a en effet conféré au porteur du warrant un privilège d'un rang particulièrement favorable qui prime les privilèges énumérés dans l'article 2102 y compris celui du bailleur — dans le cas où celui-ci n'a pas fait opposition au warrant parce que pas de fermage échu — soit qu'il n'ait pas voulu le faire pour favoriser l'emprunt contracté par son fermier et dans l'hypothèse où il a renoncé expressément au rang de faveur que la loi donne à son titre.

Au reste, la situation du porteur de warrant s'éclaire nettement à la lumière de l'article 12 alinéa 1er de la loi du 30 avril 1906, modifiée par l'article 7 du décret du 28 septembre 1935, qui dispose formellement que le porteur de warrant est payé directement de sa créance sur le prix de vente par privilège et par préférence à tous autres créanciers et sans autres déductions que celles des contributions directes et des frais de vente.

De par ailleurs, la sécurité du porteur de warrant est encore accrue par la mise en mouvement de la procédure prévue par l'article 5 du décret précité, qui peut s'opposer à l'enlèvement des produits vinicoles avant le paiement des sommes avancées.

Le porteur peut, en effet, demander aux agents des Contributions indirectes de n'accorder, qu'avec son agrément, des acquits ou des congés permettant le déplacement des vins et alcools warrantés et, d'autre part, si les warrants ne sont pas remboursés à l'échéance, le porteur peut demander lui-même les titres de mouvement aux fins d'enlèvement des vins et alcools warrantés.

Tous les intérêts sont ainsi sauvegardés. P. DEGRULLY.

APERÇU SUR LES PRÉVISIONS DE LA RÉCOLTE 1937

Si, à la veille des vendanges, nous jetons un regard circulaire sur le Beaujolais, en nous remémorant les caractéristiques de l'année viticole, nous sommes d'abord gagnés par un sentiment de satisfaction provoqué par les promesses de qualité. Cette joie est malheureusement tempérée, 1937 ne nous donnera pas une énorme quantité de vin. Il est possible d'escompter une production comparable à celle de 1936 avec peut être quelques surprises avantageuses. Il est évident que ces prévisions englobent tout le Beaujolais, car la répartition ne concordera pas avec celle de l'année dernière.

Après un hiver doux et humide, le débourrement s'est effectué de bonne heure avec une faible sortie de raisins ; la période des gelées s'est passée sans incident et, par la suite, une insolation abondante a permis une végétation convenable quoique assez peu vigoureuse. La sécheresse relative ne créant pas de souci du côté des invasions cryptogamiques, les vers de la vendange, cochylis, eudémis, ont par contre provoqué des déboires très sérieux à l'époque de la floraison. Pour la deuxième génération, les dégâts furent moins accentués, et le temps, humidité ou sécheresse, réglera le sort de la troisième qui se forme actuellement. Les traitements insecticides ont, cette année, été amplifiés avec des résultats variables. Cette différence provient vraisemblablement de l'époque d'emploi, les pulvérisations faites au début des vols de papillons ayant eu une action plus efficace que celles effectuées tardivement. Les essais seront à poursuivre.

Les accidents météoriques n'ont pas marqué 1937 d'un signe noir dans le Beaujolais ; cependant, la grêle a fait des ravages dans certaines communes des cantons du Bois d'Oingt, d'Anse et un peu de Beaujeu. Quelques localités ne feront que très peu de vin cette année.

La campagne agricole actuelle s'est présentée dans toutes les branches de l'activité rurale sous l'enseigne de la précocité, fenaison, moisson, etc... On a cru longtemps que les travaux de vendanges bénéficieraient de cette avance de végétation ; il n'en est rien. Par suite de la sécheresse persistante, la maturation est plutôt irrégulière, à côté de grappes bonnes à cueillir on trouve des grains presque verts et ainsi, malgré un débourrement et une floraison précoces, la vendange devait commencer à une époque normale : à partir du 10 septembre dans quelques communes avancées, pour atteindre le 25 sur les coteaux plus élevés. Le 15 septembre a vu les départs les plus importants.

Dans quelque temps, nous mettrons dans la cuve des raisins qui présenteront les caractéristiques suivantes :

Si la sécheresse persiste, les grains seront petits, mais concentrés. La richesse saccharine des moûts sera donc élevée. Dans certains endroits, craignant particulièrement la dessiccation, le flétrissement se remarque déjà. La chaptalisation ne s'imposera pas partout, bien au contraire les vins déjà riches en alcool risqueraient d'être déséquilibrés. Dans les parcelles vendangées très mûres, il sera intéressant d'apporter au pressoir les grapillons encore verts, générateurs d'acidité bienfaisante. Malheureusement, à côté des grumes prometteuses de qualité, il se trouvera

aussi des grains ayant souffert des vers et porteurs de bactéries. Aussi, pour éviter des déboires pendant la conservation, l'aseptie de la vendange est-elle indispensable. Le sulfitage à dose moyenne permettra d'obtenir ce résultat surtout s'il est complété par le levurage.

En résumé, en 1937, les amateurs de bon vin trouveront dans le Beaujolais de quoi se satisfaire.

P. S. Depuis l'élaboration de la note ayant trait à la perspective de récolte dans le Beaujolais, la sécheresse persistante a provoqué le flétrissement du raisin d'où une notable diminution de la récolte pendante. Les pluies des 9, 10 et 11 septembre sur lesquelles on comptait pour ramener un meilleur rendement ne semblent pas avoir produit l'effet bienfaisant attendu.

La qualité sera très élevée.

J. Caillet,
Directeur du laboratoire d'œnologie
de la Chambre d'agriculture du Rhône,
Professeur d'agriculture à Villefranche.

LA RÉPARTITION
DES APPORTS DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Système de calcul proposé pour avoir des déclarations de récolte équitables et pour faire ressortir la part de compte en compte.

Ceci dit, étudions plutôt en détail le système proposé par M. Audoux.

M. Audoux, d'après les résultats constatés à la cave de Sérignan, confirme une fois de plus ce que nous avons répété bien souvent : qu'en attribuant un hectolitre au degré des apports, la part de cave restante compense les différences de rendement. Il propose d'établir chaque année une échelle des rendements (ou de construire la courbe correspondante) en prenant pour base le nombre de kilogs de vendange nécessaires pour obtenir un hectolitre de vin au degré moyen de la cave, et d'augmenter ou de diminuer ce chiffre de 2 kgs par degré, entre 8°5 et 12° — ce chiffre étant porté à 2 k. 75 pour les vins de 13° et 14°. D'après ces données, établissons le tableau suivant (en le prolongeant jusqu'aux vins de 7 degrés pour montrer que la même différence se retrouve dans les deux sens) :

Nombre de kgs de vendange pour un hl. de vin	Vin produit pour 150 k. de vendange	Part de cave laissée, en degrés litres, par hl. attribué au degré des apports
à 7° ..... 120 kgs	..... 125 l.	 175
» 8° 122	 122,95	 183,60
» 9° 124	 120,97	 188,7
» 9°5 125	 120	 190
» 10° 126	 119,05	 190,5
» 11° 128	 117,19	 189
» 12° 130	 115,38	 184,5
» 13° 132	 113,69	 177
— 132, 75	 113	 169
» 14° 134	 111,94	 167
— 135, 50	 110,7	 149,8

Ce tableau peut être dressé facilement dans chaque cave par les viticulteurs sitôt l'échelle adoptée Que montre t-il alors ? Que ce sont les degrés moyens qui sont censé fournir la plus forte part de cave, alors que les petits degrés et les forts degrés fournissent beaucoup moins. Il montre aussi qu'en élargissant à 2 k. 75 la marge ordinaire de 2 kgs pour les 13 et 14 degrés, ceux-ci sont censé fournir beaucoup moins à la coopérative (1). Est-ce le résultat désiré ? Si la part de cave vaut 0 fr. 10 le degré litre, les porteurs de 10° auront leur compte (établi comme indiqué plus loin), crédité de 19 fr. 05 alors que les porteurs de 14 degrés ne seront crédités que de 14 fr. 98 (pour 150 kgs de vendanges travaillées dans chaque cas) ! Si même une année les gains compensaient juste les frais, on verrait les comptes des porteurs de 9° à 11° crédités d'une certaine somme qui devrait être payée, pour faire la balance, tant par les porteurs de hauts degrés, que par les porteurs de petits degrés ! ! Il me semble que tout cela devrait être évité ! !

D'ailleurs le travail du gérant ne sera pas très simple, car pour le calcul de la déclaration de récolte, il aura pour chacun, à faire une division avec 3 ou 4 chiffres significatifs au diviseur et cette opération est toujours longue et ennuyeuse.

Cette échelle, en prenant pour base 2 kgs de différence par degré, avait été préconisée par M. Saury (*Progrès Agricole et Viticole* du 24 mai 1936). M. Saury avait également prévu la répartition des frais généraux suivant les hectolitres souscrits et des frais de vinification suivant les hectolitres apportés, comme le fait M. Audoux.

Peut-on opérer plus simplement et plus rationnellement ? Je crois fermement que oui.

Nous sommes tous d'accord aujourd'hui pour constater qu'avec des vendanges *normales* le chiffre de 150 kgs de vendange pour un hectolitre de vin attribué au degré des apports, arrive à compenser les différences de rendement par le nombre de degrés hectos laissés en part de cave.

Disons donc que tous les coopérateurs laisseront à la cave le même nombre de degrés hectos par 150 kgs de vendange apportés — ou, ce qui revient au même, par hectolitre attribué (au degré des apports).

Prenons le cas cité par M. Audoux (un hectolitre à 9°5 produit par 125 kgs de vendange). Soit une cave où il est apporté 1.500.000 kgs de vendange. Il est produit 12.000 hl. de vin à 9°5. Il est attribué $\frac{1.500.000}{150} = 10.000$ hl. de vin au degré moyen. Il reste comme part de cave 12.000 — 10.000 = 2.000 hl., soit $\frac{2.000}{10.000} = 0$ hl. 20 à 9°5, ou 190 degré litres par hectolitre attribué ou par 150 kgs de vendange.

(1) Dans le système de M. Audoux l'augmentation du nombre de kgs de vendange nécessaire pour produire un hectolitre de vin, n'a d'autre effet que de diminuer la part de cave sans agir sur les attributions (hectolitres à vendre),

Voici un cultivateur qui appporte 15.000 kgs de vendange à 11 degrés. Il lui est attribué 100 hl. de vin à 11 degrés. Il doit laisser comme part de cave 0 hl. 20 à 9°5 par hl. attribué, soit $100 \times 0{,}20 = 20$ hl. En vin à 11 degrés sa part de cave doit être de $20 \times \frac{9{,}5}{11} = 17$ hl. 28. Sa déclaration de récolte sera donc de $100 + 17{,}28 = 117$ hl, 28. Ainsi sa déclaration de récolte correspondra exactement à la quantité de vin attribuée, plus la part de cave dont il est crédité à la Coopérative. Et ceci est fort juste.

Pourquoi alors fixer un rendement à l'avance au lieu de faire la déclaration *exactement* d'après le vin en compte à la cave ramené au degré des apports ?

Un modèle de fiche est donné ci-après de façon à bien montrer les écritures et les calculs qu'aura à faire le gérant.

En tout cas, avec ce système :

Chacun sera inscrit comme ayant laissé *la même part de cave pour 150 kgs de vendange apportés* — ce qui doit supprimer toute contestation.

Chacun fera sa déclaration de récolte d'après le vin dont il aura été crédité à la cave au degré de ses apports (vin attribué et part de cave). C'est encore une mesure dont il serait difficile de constater la sincérité.

A titre de vérification, établissons le tableau qui résulterait de ces dispositions dans le cas de la cave ci-dessus, avec, pour tous, la même part de cave de 190 degrés litres par hl. attribué (ou par 150 kgs de vendange).

RENDEMENT DES VENDANGES DONNANT LA MÊME PART DE CAVE
(190 degrés litres pour 150 kgs de raisins)

Vins titrant	Part de cave	Vin produit par 150 kgs de vendange	Poids de vendange nécessaire pour donner 1 hl de vin
7	190° l : 7 = 27 l,14...	127 l,14	117,97
8	190 : 8 = 23 ,75...	123 ,75	121,21
9	190 : 9 = 21 ,11...	121 ,11	123,85
9°5	190 : 9°5 = 20 , ...	120 , ...	125,00
10	190 : 10 = 19 , ...	119 , ...	126,05
11	190 : 11 = 17 ,28...	117 ,28	127,89
12	190 : 12 = 15 ,83...	115 ,83	129,50
13	190 : 13 = 14 ,69...	114 ,69	130,80
14	190 : 14 = 13 ,57...	113 ,57	132,07

Ce tableau peut il être justifié ? Etablissons le bilan de la vinification des 150 kgs de vendange pour chaque degré, en comptant que les pertes ne sont pas inférieures à 3 kgs pour cette quantité. Nous aurons alors le tableau suivant :

BILAN DE LA VINIFICATION DE 150 KGS DE VENDANGE DONNANT LA MÊME PART DE CAVE

Degré du vin fait	Vin produit	Marc	Ac. carbon. dégagé (vin recueilli) et vin restant dans le marc	Pertes	Total	Marc par hl. de vin produit
		k	k	k		k
7°	127, 1	12, 1	7, 8.....	3	150	9, 6
8°	123, 75	14, 65	8, 6.....	3	150	11, 8
9°	121, 10	16, 4	9, 5.....	3	150	13, 4
9° 5	120,	16, 8	10, 2.....	3	150	14, 0
10°	119,	17, 4	10, 6.....	3	150	14, 6
11°	117, 3	18, 2	11, 5.....	3	150	16, 2
12°	115, 8	19,	12, 2.....	3	150	16, 4
13°	114, 7	19, 1	13, 2.....	3	150	16, 85
14°	113, 6	19, 3	14, 1.....	3	150	17, 0

Ce tableau ne vous semble-t-il pas refléter exactement les observations faites couramment ? Notons, en particulier, les chiffres des colonnes concernant le marc. Ils font voir le gros écart des poids de marc pour des vins de degré différent. Ils montrent aussi que si par 150 kgs de vendange l'écart entre les poids des marcs pour 7° et pour 14° n'est que de 57,2 p. 100 du poids du premier, cet écart s'élève à 77 p. 100 quand on le compte *par hl. de vin fait*. D'autre part, les marcs à haut degré s'assèchent beaucoup plus facilement au pressoir que ceux des petits degrés, la masse étant mieux drainée : ainsi s'expliquent les différences de volume constatées sur les pressoirs. Nous pouvons donc compter que le tableau ainsi établi — seulement d'après des parts de cave égales et sans fixer aux vendanges un rendement ferme au préalable — se rapproche au moins autant de la réalité que tout autre, et ainsi se trouve justifié le procédé de calcul que nous préconisons.

De plus, avec ce procédé, le total des déclarations partielles coïncidera exactement avec le vin en cave, ce qui ne serait pas toujours le cas en fixant à l'avance le rendement de chaque vendange : c'est un avantage que les gérants apprécieront certainement.

(*à suivre*)

J. MANOUX,
Directeur des Services agricoles de l'Hérault.

LA CHIMIE ŒNOLOGIQUE DEVANT LES FRAUDES

Les esprits chagrins et les pessimistes de l'heure (chaque génération en a son contingent ; peut-être est-ce un mal nécessaire ! !) diront à la lecture des feuilles vinicoles qui relatent l'activité de la répression des fraudes, que l'on n'a jamais au-

tant vu de fraudeurs depuis quelques années. Et généralement ces lamentations se terminent par le cliché de l'amertume : ! ! ! Et ceux que l'on ne connaît pas ! ! !).

Exagérations sans doute, car je ne pense pas que le monde soit ni pire ni meilleur que par le passé. Les manipulations frauduleuses, les additions clandestines ont existé de tout temps ; l'histoire de l'œnologie est là pour nous le dire et le prouver. Et même, nous pouvons dire que sans parler de fraudes proprement dites, simplement en matière de vinifications, pas très loin de notre génération les plus de 50 ans, qui en avaient à peine 30 avant la guerre, ajoutaient aux cuves et au vin terminé du sulfate de chaux (le plâtre), du sel marin en quantités si appréciables qu'il a fallu créer des limites de concentration très facilement décelables à l'analyse pour endiguer ce flot de produits chimiques, additions qui paraissaient bien naturelles ! aux gens de l'époque qui crient, certains tout au moins, à l'empoisonnement général ! pour les temps présents.

Dans des temps plus reculés, on usa même de sels de plomb ! La législation a dû se montrer sévère pour éviter que ces vins de l'époque, si brillants soient-ils, ne détériorent assez rapidement le mécanisme humain. De plus, il faut le dire aussi, la législation vinicole était aussi pour d'autres termes de l'analyse du vin beaucoup moins sévère que présentement, on vendait un vin qui pouvait avoir plus de 1,50 par litre en acidité volatile officielle, alors qu'à l'heure actuelle c'est la limite commerciale et légale. Alors, il convient seulement de se rappeler un peu !

A l'heure actuelle, nous avons un Service irréprochable de recherches des Fraudes, nous voulons citer le personnel administratif et scientifique de la Répression des Fraudes dont il faut féliciter la précision et l'activité professionnelles. Besogne souvent ingrate et ardue.

Je connais un certain nombre de ces personnalités par leurs travaux et je puis dire, sans crainte d'être contredit, que la précision des méthodes utilisées, aussi bien pour la détection des fraudes du vin que des fraudes alimentaires de toutes sortes, est surprenante même pour un chimiste, un technicien au contact journalier de ces choses. Il y a quelques cas d'exception, mais ils sont peu nombreux, et bien délimités.

La chimie, dont le profane parle avec (en lui-même), une sainte horreur, appliquée avec toute la technique et la précision moderne par des hommes de science : savants, chimistes, ingénieurs (chimistes, agronomes, agricoles, etc.) gens dont le nom fait autorité ou qui plus jeunes ont déjà dans la vie fait leurs preuves professionnelles, la chimie, dis-je, protège de mieux en mieux chaque jour l'organisme humain, délicate machine que chacun connaît.

Il est évident qu'il faut connaître les foules de questions bien spéciales qu'elle agite pour arriver à comprendre cette affirmation, sans arrière-pensée ; mais encore, sans cela, sans avoir besoin de savoir pour comprendre nécessairement, il existe heureusement des esprits de bonne volonté dans toutes les sphères sociales, et dont la confiance dans les techniciens, les hommes de science qui veillent sur eux est un réconfort pour ces derniers trop souvent méconnus, que dis-je, parfois même calomniés !

Citons quelques fraudes que l'on peut déceler pour en revenir à des cas plus concrets de discussion. Il en est de bénignes qui ne lèsent que le porte-monnaie du consommateur, telles que le mouillage, c'est-à-dire addition d'eau à un vin « baptême » que la Loi considère comme un vol, mais qui a existé de tout temps, même

chez les païens qu'étaient les Grecs de l'antiquité ! ; le vinage, ou addition d'alcool de vin à la cuve en fermentation qui devrait être toléré, en réalité, vu ses conséquences heureuses pour le procès fermentaire, est également une fraude ; etc., etc.; mais il en est de plus sérieuses telles que l'addition d'acide sulfurique et d'eau simultanément dans un vin, l'addition d'acides organiques tels que les acides : monochloracétique et trichloracétique, etc...

L'addition d'acide sulfurique intervient pour arrêter net, sans appel, une évolution microbienne pathogène (tourne par exemple), remonter le taux d'une acidité réelle défaillante, bref pour permettre à un vin suspect, mal constitué, malade, non légal, encore moins loyal, de «*filer*» comme ses confrères mieux faits ou conservés que lui.

Et, à ce sujet, à notre simple avis, nous avons longtemps pensé que le dosage du sulfate de potasse devenait insuffisant pour dépister avec précision cette opération dans toutes ses répercussions commerciales, sanitaires et œnologiques. Il semble cependant que le jour se fasse pour une solution de ce problème simple d'aspect. M. Brémond, le savant œnologue, professeur à l'Institut agricole de Maison-Carrée à Alger, a montré, en faisant intervenir la notion du pH, ce qu'il pensait de l'addition de l'acide sulfurique et de l'eau dans un vin. Cette étude physico-chimique du vin basée sur des données précises donne à mon avis de nouvelles armes aux Experts-chimistes et aux laboratoires officiels de l'Etat. Je ne veux pas ici commenter, si l'on peut dire, les paragraphes remarquables d'un travail qui aura sa répercussion dans les milieux scientifiques intéressés. Chacun se devra de lire cette belle étude. Elle fait suite dans les *Annales de l'Œnologie* à la remarquable étude de M. Jules Ventre sur le «Rôle de l'Acidité Réelle» dans les vins (1925) et je dois dire qu'elle y fait honneur aussi. Ces deux ouvrages constituent une nouvelle base de départ de recherches scientifiques, car elles utilisent une notion relativement nouvelles dans l'industrie chimique, mais bien nouvelle dans ses applications en œnologie ; et il faut le dire, le pH sera appelé à jouer un très grand rôle, son utilisation rationnelle peut amener la résolution de questions devant lesquelles nous sommes encores muets.

Nous avons parlé, dans un paragraphe précédent, d'une addition d'acides organiques tels que les acides : monochloracétique et trichloracétique, acides dangereux à manipuler, toxiques, et dont une faible dose par litre permet de tuer toute évolution microbienne et de stabiliser, « in eternum », si l'on peut dire, un vin quel qu'il soit. Les vins au printemps leurs soutirages terminés, et qui ont de 8 à 9 mois d'âge reçoivent cette addition et peuvent de la sorte être tenus ! !

Les composants de ces acides : acide acétique et chlore sont aussi les composants normaux des vins ; dès lors comment peut-on faire la différence d'un vin avec addition de ces acides avec un vin sans cette addition. Il existe bien au Laboratoire, le dosage de l'acide monobromacétique ; est-ce que le deuxième halogène, si l'on veut, est impossible à doser ? La proportion du brome dans le vin est en principe inférieure sensiblement au chlore, dans nos vins tout au moins ; et là, je crois réside la difficulté pour le dépistage de ces acides toxiques. Ne pourrait-on faire intervenir le pH ? Peut-on le mêler à cette affaire avec succès ?

Quelles seraient ses réponses ? Des expériences conduites avec soin, précision,

pourraient peut-être éclairer la question, et du reste au printemps 1938, je tacherai d'aborder moi-même l'étude et je demanderai même et si possible l'aide des œnologues de bonne volonté.

Edmond Retterer,
Ingénieur-agricole, M.
Membre de la Société des Experts-Chimistes de France.
Directeur du laboratoire d'œnologie et de Viticulture.
Brignoles (Var).

CONTROLE DE LA MATURITÉ DES RAISINS DE TABLE DU ROUSSILLON

Un des meilleurs moyens d'accroître la consommation des raisins de table consiste dans la mise en vente des seuls fruits de qualité, de bonne présentation et bien mûrs.

Il est inutile que nous insistions sur la nécessité de contrôler la maturité par l'adoption d'un procédé, simple et rapide à la fois, permettant à coup sûr de fixer une limite minimum de maturité pour écarter sans discussion les raisins verts ou insuffisamment mûrs.

Le meilleur critérium pour apprécier le degré de maturité est la dégustation. Malheureusement cette mesure parfaite est humaine et partant soumise à des variations arbitraires d'un dégustateur à l'autre.

Les experts gourmets qui jouissent d'un sens aiguisé sont incapables de traduire leurs expressions en termes précis. Il faut donc, tout en tenant compte de l'appréciation gustative, recourir à l'analyse chimique qui donne des résultats fidèles et comparables.

Il apparaît bien fondé d'avoir recours à des règles conventionnelles pour juger d'une manière indiscutable si le fruit est mûr ou non. Les différents auteurs qui se sont occupés de cette question ont adopté le rapport sucre/acidité, ce rapport ne devant pas être inférieur à 20 pour G. Chevalier (1), à 25 pour G. Mathieu (2) et Hugues et Bouffard (3), à 35 pour R. Martin (4)

Ces chercheurs ont profité d'une observation très juste en thèse générale : c'est que les sucres augmentent quand l'acidité diminue, de sorte que le rapport proposé est d'autant plus grand que l'acidité est plus faible. Avec ces travaux on dispose aujourd'hui d'un ensemble de points d'appui qui permettent d'édifier solidement une réglementation appropriée.

Il importe néanmoins de souligner qu'on ne doit pas donner à ces règles un caractère absolu. On sait, en effet, que la composition des produits naturels varie d'une année à l'autre avec le caprice des saisons. Autrement dit, ces règles doivent être soumises à un contrôle continuel et modifiées au besoin. Bien plus, le champ reste libre pour des investigations plus approfondies, et il serait opportun de reprendre l'ensemble de la question de la maturité.

Il faudrait en premier lieu préciser la nature et la proportion des différents acides organiques : acide tartrique, acide malique, acide glyoxylique, acides aldéhydes (5) ; en second lieu étudier les sucres par polarimétrie, enfin rechercher les mucilages et les matières pectiques qui paraissent jouer un rôle important. On peut penser qu'un pareil travail d'un caractère scientifique incontesté, apportera une solution adéquate au problème posé.

La diversité des régions, des sols et des cépages, fait que l'on doit préalablement à toute réglementation, mener une large enquête dans toutes les régions productrices.

Aussi bien avons-nous estimé nécessaire d'étudier la maturité des raisins de table cultivés en Roussillon : le Saint-Jacques et le Chasselas.

Le Saint-Jacques (*)

Le Saint-Jacques (6) est le premier raisin de table blanc qui arrive à maturité en France. Habituellement sa récolte s'effectue dans la deuxième quinzaine de juillet. C'est un cépage extrêmement précoce dont les grappes bien dorées, sont d'aspect fort engageant. Les grains presque ronds, un peu plus longs que larges, sont très juteux et possèdent quand ils sont mûrs, une belle couleur jaune ambré.

Cette année-ci la récolte a débuté le 18 juillet et s'est prolongée jusqu'au début d'août.

On trouvera dans le tableau ci-après les résultats de l'analyse d'un certain nombre d'échantillons prélevés le 22 juillet (n° 1-3-4-5 et 8), et le 24 juillet (n° 2-5-6-7 et 9) à Espira-de-l'Agly, qui est le centre principal de cette culture.

Dans le tableau n° 2 nous donnons les résultats de l'analyse de raisins prélevés dans les terres alluvionnaires arrosées le 24 juillet (n° 1-4-5 et 6) et le 27 juillet (n° 2-3-7-8 et 9) à Espira-de-l'Agly. La récolte par souche qui est de l'ordre de 0 kg. 500 à 2 kg. sur les coteaux passe ici de 6 à 9 kilos.

L'examen des résultats analytiques fait ressortir d'une façon frappante les caractères de ces raisins :

1° teneur élevée en sucres,

2° grande richesse en acides organiques.

A première vue la teneur en matières riches paraît excessive. En réalité il n'en est rien, parce que la richesse exceptionnelle en sucres masque en grande partie cet excès apparent d'acidité.

Au reste, les matières pectiques paraissent être abondantes et communiquent au raisin ce caractère de velouté et cet arome spécial qui caractérisent le Saint-Jacques.

Comme on le voit, le degré minimum de maturité à exiger de ce cépage correspond à un rapport sucre/acidité de 20 avec tolérance

(*) En catalan « Jaoumet » qui signifie Saint-Jacques o/oo.

TABLEAU I

Espira-de-l'Agly — Vignoble de Coteaux

N° des échantillons	Sucres (1)	Acidité (2)	Rapport : Sucre (1) / Acidité (2)	DÉGUSTATION
n° 1	151	10.80	14.2	vert
n° 2	165	10.50	15.7	légèrement vert
n° 3	170.5	10.40	16.3	acceptable
n° 4	182	10.30	17.6	acceptable
n° 5	191	9.50	20.00	mûr
n° 6	193	9.10	21.2	mûr
n° 7	210	9 00	23.3	mûr
n° 8	223	8.40	26.5	très mûr
n° 9	228	7.80	29 2	très mûr
n° 10	240	7.60	31.5	surmaturé

(1) Sucres réducteurs grs o/oo par méthode officielle.
(2) Acidité totale exprimée en acide tartrique grs o/oo par méthode officielle.

TABLEAU II

Espira-de-l'Agly — Vignoble de Plaine à l'Arrosage

N° des échantillons	Sucres (1)	Acidité (2)	Rapport : Sucre / Acidité	DÉGUSTATION
n° 1	122	13.90	8.7	vert
n° 2	131 5	12.60	10.4	vert
n° 3	152	12.10	12.5	un peu vert
n° 4	166	11.90	13.9	presque accept.
n° 5	172	11.20	15.3	acceptable
n° 6	176	10.50	16.7	acceptable
n° 7	181	9.90	18.2	mûr
n° 8	188	9.30	20.0	mûr
n° 9	190	9.10	20.8	bien mûr

jusqu'à 15, à condition toutefois que le raisin contienne un minimum de 163 grs. de sucre par litre.

Le Chasselas

Le chasselas est cultivé dans diversités localités des Pyrénées-Orientales, mais c'est surtout à Trouillas qu'il fait l'objet d'une culture importante. Ici, il arrive à maturité immédiatement après le Saint-Jacques, et généralement un peu avant les cépages des autres régions françaises.

Dans le tableau qui suit, nous donnons le résultat de l'analyse des échantillons de raisins de chasselas, prélevés le 26 juillet à Trouillas.

Tableau III

N° des échantillons	Sucres (1)	Acidité (2)	Rapport : Sucre / Acidité	DÉGUSTATION
n° 1	122	8 4	14.5	vert
n° 2	138	6.7	20.5	acceptable
n° 3	141	6.8	20.7	acceptable
n° 4	145	6.5	22.3	agréable
n° 5	149	6.2	24.0	mûr
n° 6	162	6.1	26.5	mûr
n° 7	164	6 00	27.3	mûr
n° 8	174.5	5.8	30.0	bien mûr

L'examen de ce tableau montre avec évidence que le rapport sucre/acidité à exiger comme limite minimum est de 20. Cela confirme les travaux de M. G. Chevalier, le chiffre de 25 indiqué par M. Mathieu et MM Hugues et Bouffard nous paraissent un peu trop élevé.

Conclusions

Il est éminemment souhaitable que les producteurs soucieux de leurs intérêts consentent à s'astreindre une rigoureuse discipline par un contrôle sérieux du degré de maturité minimum des raisins qu'ils expédient. L'établissement du rapport sucre/acidité est une mesure suffisante pour éliminer les raisins encore verts.

Norbert Got,
Ingénieur Agricole E. A. M.
Laboratoire Sémichon de Perpignan.

PRODUCTION DU VIN

CHAPITRE PREMIER

Déclarations de récolte

SECTION I

Dispositions générales

Article 12. — *Enonciations de la déclaration.* — Sans préjudice des obligations imposées par les articles 22 à 47 relatifs à la protection des appellations d'origine, chaque année, après la récolte, tout propriétaire, fermier, métayer, récoltant du vin, doit déclarer, à la mairie de la commune où il fait son vin :

1° La superficie des vignes en production qu'il possède ou exploite ;

2° La quantité totale du vin produit, y compris le vin réservé à la consommation familiale et en distinguant les vins rouges ou rosés et les vins blancs avec mention spéciale des vins de chaque catégorie provenant des cépages visés à l'article 96 (1) ;

3° S'il y a lieu, le volume ou le poids de vendanges fraîches, qu'il a expédiées, ou le volume ou le poids de celles qu'il a reçues ;

4° S'il y a lieu, la quantité de moûts qu'il a expédiés ou reçus.

Déclaration du stock restant des années précédentes. — La déclaration des stocks, restant dans les caves des récoltants, doit être souscrite, chaque année, avant le 1er septembre, avec les distinctions prévues, pour la récolte, au 2° ci-dessus.

Forme de la déclaration. — Ces déclarations sont inscrites, sous le nom du déclarant, sur un registre restant à la mairie et qui doit être communiqué à tout requérant. Elles sont signées par le déclarant sur le registre ; il en est donné récépissé.

Copie est transmise, par les soins de la mairie, au receveur buraliste de la localité, qui ne peut délivrer, au nom du déclarant, de titres de mouvement pour une quantité de vin supérieure à la quantité déclarée.

Affichage des déclarations. — Le relevé nominatif des déclarations est affiché à la mairie.

Déclarations partielles. — Dès le début de la récolte, au fur et à mesure des nécessités de la vente, des déclarations partielles peuvent être faites dans les conditions précédentes, sauf l'affichage qui n'a lieu qu'après la déclaration totale.

Délai de déclaration. — Dans chaque département, le délai dans lequel doivent être faites les déclarations de récolte est fixé annuellement par le préfet après avis du conseil général, à une époque aussi rapprochée que possible de la fin des vendanges et écoulages et au plus tard le 5 décembre.

Sous aucun prétexte, les récoltants ne peuvent être autorisés soit individuellement, soit collectivement, à déclarer leur récolte après la date fixée par l'arrêté du préfet.

Article 13. — *Tolérances.* — Il est tenu compte, dans les déclarations de récolte et de stock, pour les vins rouges ou rosés, d'une tolérance de 2 p. 100 sur les déclarations supérieures à 500 hectolitres et de 3 p. 100 sur les déclarations inférieures à 500 hectolitres ; pour les vins blancs, d'une tolérance de 4 p. 100, dans le premier cas, et de 5 p. 100 dans le second.

Article 14. — *Acheteurs de vendanges ou de moûts.* — Toute personne recevant des moûts ou des vendanges fraîches est assimilée au propriétaire récoltant et tenue à la déclaration, dans les trois jours de la réception et aux autres obligations de l'article 12.

Article 15. — *Ventes de vendanges.* — La déclaration de récolte est obligatoire, même si toute la récolte est vendue à l'état de vendanges. Le volume du vin représenté par les vendanges expédiées est calculé à raison d'un hectolitre de vin par 130 litres ou 130 kilogr. de vendanges.

(1) Noah, Othello, Isabelle, Jacquez, Clinton, Herbemont.

Article 16. — *Indivisions successorales.* — Dans toute indivision successorale en ligne directe, à l'exclusion de toute autre forme d'exploitation en commun, chacun des cohéritiers est autorisé à faire une déclaration de récolte individuelle, qui sert de base au calcul des diverses obligations de taxes, blocage et distillation édictées par les lois sur la viticulture.

Mais, en cas de vente ou de location d'une ou de plusieurs parts indivises, à une ou plusieurs personnes étrangères à l'indivision, le ou les tiers doivent supporter les charges leur incombant, d'après le chiffre total de la récolte de l'exploitation, les co-indivisaires héréditaires continuant seuls à bénéficier de la mesure prévue au paragraphe précédent.

Article 17. — *Métayages.* — En cas de bail à portion de fruits, seul le métayer ou colon partiaire déclare la superficie des vignes en production, en tenant compte, s'il y a lieu, des distinctions prévues à l'article suivant.

Chaque co-partageant indique, dans sa déclaration de récolte, la quantité de vin blanc et de vin rouge ou rosé qui lui est attribuée, avec mention spéciale du vin de chaque catégorie provenant des cépages visés à l'article 96. Il précise, en outre, les noms et domiciles des autres co-partageants.

Article 18. — *Détail de la déclaration.* — Lorsque la récolte comprend, pour partie seulement, soit des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale, inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, soit des vins ayant droit à des appellations d'origine dans les conditions prévues à l'article 73, le producteur doit indiquer, pour chaque catégorie de ces vins, outre la quantité obtenue, la superficie des vignes qui les ont produites.

Vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie, de cognac ou d'armagnac. — A l'égard des vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, la déclaration indiquera, le cas échéant :

a) La production et la superficie des plantations opérées en vertu du paragraphe *b* de l'article 87 ;

b) La superficie et la production des autres plantations.

Article 19. — *Coopératives. — Parts de cave.* — Les parts de récolte, prélevées par les coopératives ou associations, sont imputées au compte de chacun des adhérents et comprises dans les déclarations souscrites par ces derniers.

Article 20. — *Contrôle des déclarations.* — Les agents des services de la répression des fraudes peuvent pénétrer dans les chais des récoltants, pour prélever des échantillons et vérifier les déclarations de récolte.

Article 21. — *Pénalités.* — Toute déclaration frauduleuse est punie d'une amende en principal de 100 fr. à 1.000 francs.

Tout défaut de déclaration ou toute fausse déclaration et, d'une manière générale, toute infraction aux lois et décrets sur la viticulture, commise par la voie de la déclaration de récolte, entraîne une amende de 100 à 500 fr., avec affichage du jugement. En cas de récidive s'ajoute, à cette amende, une peine de huit jours à un mois d'emprisonnement.

En outre, toute infraction concernant la mention spéciale prescrite par le 2° de l'article 12 est punie des amendes édictées par le premier paragraphe du présent article et par l'article 125.

Section II

Dispositions particulières aux appellations d'origine

A. — Institution du comité national des appellations d'origine

Article 22. — *Rôle et attributions.* — Il est institué un comité national des appellations d'origine de vins ou eaux-de-vie qui est doté de la personnalité civile.

a) Appellations d'origine « contrôlées ». — Cet organisme détermine, après avis

des syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles doit satisfaire le vin de chacune des appellations d'origine « contrôlées » établies en vertu de l'article 42.

b) Protection des appellations d'origine en France et à l'étranger. — Le comité national peut, dans les mêmes conditions que les syndicats professionnels constitués conformément aux dispositions de l'article 3, chapitre 1er, du code du travail, contribuer à la défense des appellations d'origine en France et à l'étranger, collaborer à cet effet avec les syndicats formés pour la défense de ces appellations, rester en justice pour cette défense.

c) Désignation d'agents de la répression des fraudes. — Ce comité peut demander le commissionnement d'agents de la répression des fraudes, en vue de contribuer, conformément à l'article 46, à l'application des lois et règlements en vigueur, notamment en ce qui concerne la sincérité des déclarations de récolte avec appellations d'origine et le respect des décisions définissant ces appellations.

d) Commerce international. — Défense des intérêts des producteurs. — Le comité national fournit des avis au Gouvernement sur la défense des intérêts des producteurs de vins à appellation d'origine dans le commerce international, notamment à l'occasion de la préparation des traités de commerce.

e) Désignation de délégués au conseil national de propagande du vin. — Il désigne des délégués dont le nombre est fixé par le ministre de l'agriculture au comité national de propagande prévu par l'article 325, en vue de collaborer avec lui à la propagande en faveur des vins à appellation d'origine.

Article 23. — *Composition et règles de fonctionnement.* — La composition du comité national et ses règles de fonctionnement sont fixées par décret rendu sur la proposition des ministres de l'agriculture, de la justice et des finances.

Ce comité comprend :

Des membres du Parlement choisis parmi les représentants des régions viticoles ;

Des représentants des groupements professionnels de producteurs de vins et eaux-de-vie, du comité national de propagande des vins et, enfin, du commerce des boissons.

En font également partie :

Le chef de service de la répression des fraudes et l'inspecteur général de la viticulture au ministère de l'agriculture ;

Le directeur du laboratoire central du service de la répression des fraudes au ministère de l'agriculture ;

Le directeur de l'agriculture au ministère de l'agriculture, ou son délégué ;

Le directeur général des contributions indirectes, ou son délégué ;

Le directeur des affaires criminelles et des grâces au ministère de la justice, ou son délégué ;

Le directeur du budget au ministère des finances, ou son délégué.

Durée du mandat. — Les membres du comité national sont nommés pour trois ans. Leur mission peut être renouvelée.

Dans le mois qui suit la publication au *Journal officiel* du décret de nomination, chacun des membres du comité doit indiquer à son président, le nom du délégué chargé, le cas échéant, de le suppléer.

Adjonction de délégués du commerce d'exportation. — Quand il délibère sur toutes les questions relatives au commerce international et à la protection des appellations d'origine à l'étranger, il lui est adjoint cinq délégués du commerce d'exportation des vins et spiritueux, nommés par le ministre de l'agriculture, un représentant du ministre du commerce et un représentant du ministre des affaires étrangères.

Article 24. — *Désignation d'experts.* — 1° Par les groupements viticoles.

Dans les conditions qui sont fixées par un arrêté du ministre de l'agriculture, sur avis du comité national, les associations viticoles et syndicats ayant, les uns et les autres, plus de dix ans d'existence légale ont le droit de désigner des

experts qui sont adjoints au comité national avec voix consultative, et peuvent être appelés à participer à ses travaux lorsqu'il s'agit de l'appellation ou des appellations pour la défense desquelles ils se sont constitués.

2° Par le ministre de l'agriculture.

Le ministre de l'agriculture peut lui-même, choisir, parmi les personnes dont le concours lui paraît utile, des experts qui collaborent avec les précédents et dont les attributions sont identiques.

Article 25. — *Comité directeur* (Rôle et attributions). — Il est créé dans le comité national des appellations d'origine, un comité directeur chargé de la préparation et de l'étude des questions à soumettre à la réunion plénière du comité national.

Article 26. — *Comité directeur* (Composition). — Le comité directeur est composé, ainsi qu'il suit, de douze membres :

Le président du comité national ;
Les vice-présidents ;
Un secrétaire général ;
Un représentant de la viticulture alsacienne ;
Un représentant de la viticulture bourguignonne ;
Un représentant de la viticulture champenoise ;
Un représentant de la viticulture du centre ;
Deux représentants du commerce des vins et eaux-de-vie ;
Un représentant de la production des eaux-de-vie à appellation d'origine ;
Un représentant de la production des vins doux naturels et des vins de liqueur à appellation d'origine ;
Font partie de droit du comité directeur les membres de l'administration figurant dans le comité national.

Article 27. — *Comité directeur* (Membres suppléants). — Les membres du comité directeur peuvent se faire suppléer par un membre du comité national.

Les membres du comité national doivent choisir leurs suppléants parmi les experts de la même région.

Les suppléants ne peuvent assister aux réunions qu'en l'absence des délégués.

Article 28. — *Ressources du comité national* (Utilisation). — Le comité national des appellations d'origine est chargé de l'emploi des sommes qui lui sont attribuées dans les conditions prévues par l'article 329 et qui sont ordonnancées à son profit par le ministre de l'agriculture.

Article 29. — *Sous-commission financière.* — Le comité national délègue l'examen des questions administratives et financières à une sous-commission comprenant :

Le président du comité national, président ;
Les vice-présidents du comité national ;
Deux membres du comité national désignés par le comité directeur ;
Le directeur de l'agriculture, ou son représentant ;
Le chef du service de la répression des fraudes au ministère de l'agriculture, ou son représentant ;
Le directeur général des contributions indirectes ou son représentant ;
Le directeur du budget et du contrôle financier au ministère des finances, ou son représentant ;
Un représentant du ministre de la justice ;
Le contrôleur des dépenses engagées près le ministère de l'agriculture ;
Le secrétaire général du comité national.

(à suivre)

BIBLIOGRAPHIE

(1) G. Chevalier. — La cueillette du raisin de table. *Progrès Agricole et Viticole*, n° 32, 1932.

(2) G. Mathieu. — Contrôle des raisins de table dans la région d'Avignon, *Annales des Falsifications*, p. 355, 1936. — *Comptes rendus de l'Ac. d'Agriculture*, p. 217, 1937.

(3) Hugues et Bouffard. — Sur le degré de maturité des raisins de table, *Progrès Agricole et Viticole*, n° 17. p. 395, 1937. — Sur la maturité des raisins de table *Annales des Falsifications*, p. 279, 1936.

(4) R. Martin. — Maturité commerciale des raisins de table. Rapport sur le fonc. de l'Inst. de Rech. Agron. 1933.

(5) L. Semichon et M. Flanzy. — Sur les Acides organiques du jus de raisin C R.A.S. du 10 juillet 1933, p. 197-198.

(6) L Soursac. — Le «Jaoumet» Sté. Agricole S. et L. des P. O., pp. 169-174, 1933.

LA SÉRICICULTURE A L'EXPOSITION DE 1937

La Soie, les belles étoffes de soie, sont toujours une attraction principale dans une exposition, quelle que soit l'Exposition. Mais, et c'est une remarque que j'ai déjà fait lors de l'Exposition Coloniale de 1931, à côté des produits merveilleux de l'industrie occidentale comme à côté des pittoresques coloris des étoffes exotiques

Exposition 1937. — Le Pavillon de la sériciculture
(Centre rural. — Porte Maillot).

le cocon et la soie grège ne font que de timides apparitions, on ne les voit jamais que dans une vitrine écartée, parents pauvres et effacés semblant être venus à la

Exposition 1937. — Une vue intérieure du Pavillon de la sériciculture.

fête pour admirer le faste de leur descendance et ne réussissant qu'à leur servir de repoussoir. Ils sont là, exposés à l'indifférence des uns, à la curiosité vite satisfaite des autres, aux réflexions saugrenues de ceux qui croient savoir. On les y a mis par nécessité, rien n'attire vers eux, rien n'évoque leur rôle et surtout rien ne rappelle le labeur de ceux qui les ont produits.

Exposition 1937. — Une vue intérieure du Pavillon de la sériciculture.

Les rares palais dans lesquels j'ai pu ces jours-ci trouver sans la chercher la fameuse vitrine n'ont rien effacé de mes impressions antérieures, avouerai-je que fort de cette expérience je n'ai pas trop cherché ailleurs ?

Si quelques cocons dessinent, dans un recoin du somptueux palais d'une nation voisine, des courbes savantes, ne serait-ce pas afin de pouvoir être si peu nombreux ?

Exposition 1937. — La filature installée dans le Pavillon de la sériciculture.

Un sourire en passant devant le vide poche de cette charmante chambre balkano-orientale ou se cachent douze cocons de mauvaise qualité pêle-mêle avec de vieilles échevettes, faut-il que les industriels de leur pays soient habiles... ou malins pour tirer d'aussi belles étoffes de telles pauvretés !

Un geste de surprise devant la vitrine de cet Etat que les événements nous avaient habitués à situer sur la Baltique plutôt que dans les Balkans : « Des cocons, d'où diable sortent-ils ? »

Un satisfecit enfin devant le ver à soie de velours blanc bulgare, un effort, ici, a été tenté... mais pourquoi l'a-t-on fait si laid ce pauvre animal ? Au milieu de cocons épars, il évoque l'effarement d'une tarasque qui viendrait de pondre des œufs !

Ainsi, partout, tout semble dire : « La soie est le produit du ver à soie, mais... n'en faisons état que le moins possible, tout le monde puisse-t-il l'oublier. Il ferait beau voir que les visiteurs en liesse puissent comparer la magnificence de ces étoffes à l'indigence et quelquefois la détresse de ceux qui sont à l'origine de leur production ! »

Seules l'existence à l'Exposition de 1937 d'un « Centre Rural » et la bienveillance avec laquelle elle y a été accueillie par Monsieur le Ministre de l'Agriculture et l'Administration de l'Exposition auront permis, cette année, à la Sériciculture française de rompre avec une aussi fâcheuse tradition.

En même temps que ce Centre, dirigé et organisé avec goût et compétence par un ingénieur agricole : M. Jean Lecronier, dans un charmant cadre de verdure, a été, en effet, inauguré le 26 juillet dernier, par Monsieur le Président de la République, accompagné de MM. Georges Monnet, ministre de l'agriculture, Hymans et Brunet, sous-secrétaires d'Etat et d'une foule de personnalités parlementaires, administratives et séricicoles, auxquelles faisait les honneurs M. Berthezène, député du Gard, non pas certes un palais des mille et une nuits ! mais un « mazet », un de ces modestes immeubles qui poussent à flanc de coteaux ou au bord de la mer dans tout le Midi et dans lesquels à chaque fin de semaine les familles laborieuses viennent se reposer dans la belle humeur et enrichir le folklore. C'est jour de fête pour la grande famille Séricicole, elle est venue au Cabanon ! Cadre trop modeste ! Que non ! Nos grand'mères n'ont jamais exigé pour leurs magnans des demeures de rois et nous suivons leur tradition, l'Art et la technique allient en 1937, une bonne hygiène à la simplicité élégante. Il ne s'agissait d'ailleurs hélas pas d'évoquer la richesse, il fallait apporter le témoignage du labeur méridional.

... La robe que vous portez, Madame, choisie par votre excellent goût, exécutée par une succession d'artistes, trouve son origine dans une modeste demeure de paysans Cévenols, Varois ou Alpins ; voici, dans un cadre local, le début de son histoire que jamais personne ne songe à vous raconter.

Voyez-vous, dès l'entrée, ce portrait bien connu ? Vous l'avez, dites-vous, déjà trop vu dans cette Exposition ? Doucement ! Les Sériciculteurs aiment et vénèrent vraiment le grand, « leur Grand Pasteur ». Ils savent bien qu'un charlatanisme indigne de lui et de sa patrie commercialise un peu trop sa mémoire, mais n'ayez crainte vous ne trouverez ici ni le meilleur des dentifrices ni je ne sais quelle eau simili-minérale, admirez le travail des Graineurs Provençaux, voyez avec quelle minutie ils opèrent leurs sélections, voyez quels trésors de patience ils déploient pour arriver à fournir à leurs frères les éducateurs, les œufs du petit animal ; ils seront heureux si leur effort de démonstration vous fait bien apprécier leur ardeur laborieuse, mais voyez comme ils vous la présentent modestement, avec à peine un éclair de compréhensible fierté pour évoquer la fidélité d'une clientèle mondiale : « Le Grainage Français des vers à soie... est resté une industrie agricole et familiale traitant avec les plus grands soins et selon la méthode Pasteur... des quantités limitées de graines, ce qui leur permet d'offrir les plus larges garanties à une clientèle appartenant à plus de 30 nationalités dispersées dans les 5 parties du monde ». Et oui, dans le monde entier grâce à la découverte d'un grand Français et au travail intelligent des autres les petits œufs du ver à soie, contenus dans des boîtes portant en signe de garantie 2 petits drapeaux tricolores et le timbre de l'Etat, vont porter le bon renom du pays, sans bruit, sans éclairage au néon, discrètement... Comprenez-vous pourquoi le portrait de Pasteur n'est pas déplacé ?

En franchissant la seconde porte vous serez transportée du Var dans les Cévennes. Cévennes ! voici la beauté et l'ingratitude réunies... comme en une jeune maîtresse ! Et comme ils l'aiment bien nos chers paysans Cévenols leur maîtresse ingrate la montagne ! Ils ont étalé ici toute la patience qu'ils déploient pour faire surgir de ses flancs le textile précieux qui parera... les femmes des

autres ! Rien ne manque, depuis la photo du petit village curieusement perché d'où s'évade pour s'égailler vers la vallée un flot de vieilles magnaneries, jusqu'aux « cabanettes » de bruyère garnies de cocons dorés, en passant par un élevage dont les vers ont l'air, il est vrai, d'aimer assez peu cette feuille d'Août, dure comme le « parler des parisiens ». Tout est là pour révéler aux visiteuses qu'avec un peu de soie leur robe est faite de beaucoup de sueur humaine.

Plus loin les fameux « Crins » pour la pêche et la chirurgie réjouissent les pêcheurs en leur montrant que dans le Gard et le Var on pense à leurs paisibles vacances ; les combattants en puissance, qui n'ont aucune raison de s'en réjouir, constatent du moins qu'on y travaille aussi à soulager leur éventuelle souffrance.

Enfin voici la filature, écoutez-là ronronner, voyez s'enrouler aux asples le fil d'or et... soyez sans crainte, la fileuse sait chanter, loin de toute contrainte dans l'atelier de son village méridional, le roulement de la machine a coutume d'accompagner le rire et la bonne humeur, son apparente tristesse n'est ici que la conséquence du climat, Là-bas, « en bas » comme elle dirait sans doute, son optimisme brille comme sa soie sous le moindre rayon de soleil.

Ce sera l'honneur du Comité National de la Sériciculture d'avoir avec le concours des Associations qui le composent :

Fédération et Coopérative Séricicoles d'Alès et des Cévennes ;
Confédération générale Séricicole ;
Fédérations Séricoles du Vivarais, de la Drôme ;
Syndicat général de la Filature de la Soie en France ;
Syndicat général des Producteurs de graines de vers à soie ;
Syndicat général des Sériciculteurs-Graineurs français ;
Comité central de la Soie, etc...,

et l'aide des Stations Séricicoles officielles d'Alès et des Arcs, réalisé, sous l'impulsion de son actif et dévoué Président M. Berthezène, député du Gard, cette belle synthèse d'activités trop méconnues.

Albert Rebouillon,
Membre du Conseil supérieur de la Sériciculture,
Directeur de la Station Séricicole des Arcs (Var).

SEIBEL 8916

NOIR DE PREMIÈRE ÉPOQUE PRÉCOCE

Origine : S. 5163 × S. 4773,
S. 4773 = S. 2791 × S. 750.

Caractères

Feuille adulte grande, quinquilobée, d'un vert assez brillant et foncé à la face supérieure, et un peu en entonnoir. (Elle ressemble à la feuille du S. 4986). Absolument glabre à la face inférieure. Sinus pétiolaire fermé. Les lobes supérieurs se recouvrent entièrement le plus souvent. Nervures fortes, très saillantes à la face inférieure et glabres. Elles sont quelquefois légèrement rosées à leur point de départ, sur la face supérieure. — Pétiole long, très fort, légèrement aplati, cannelé de

rouge. Il s'insère sur le sarment sous un angle de 75°. Le limbe fait un angle droit avec le pétiole.

Jeunes feuilles d'un vert franc et glabres.

Bourgeonnement cotonneux. Stipules fortes et brunes.

Sarments gros, forts, à mérithalles moyennement longs et à section assez régulièrement cylindrique. Port à demi érigé. Bourgeons très peu apparents. Vrilles très rares, complexes, fortes.

Grappe moyenne, régulière, cylindrique, serrée, compacte. Pédoncule assez court et fort. *Grains* moyens, juteux, à très bon goût, sucrés. Jus très rouge.

Graine moyenne, à bec pointu, allongé. — Chalaze apparente, raphé très grêle.

Aptitudes

Le Seibel 8916 est, quoiqu'on en ait dit, bien plus résistant au mildiou de la grappe que 7053 et 8745. Il n'est pas indemne d'oïdium et a aussi quelquefois de l'anthracnose. Quoique fleurissant plus tôt que 8745, il est très résistant à la coulure. Son pollen a une très bonne valeur germinative. Ses beaux bois, suffisamment érigés, permettraient de faire un gobelet solide. Les raisins de 8916 ont une peau très mince, peu de pépins, et sont très juteux. L'hectolitre de vin a été obtenu chez M. Granel, en 1935, avec 114 kilos de raisins seulement.

Ce vin, qui ne vaut pas celui de 8745, a été trop discuté. Celui fait au domaine de Bagnols en 1934 était net de goût. A Saumachez, près de Fronton, il était coloré, correct, brillant, moins étoffé que celui de 7053, mais sans mauvais goût. Les vins présentés par M. Granel et M. Savin aux divers concours de Toulouse ont toujours été d'un joli rouge assez foncé, de bon goût, très marchands et bien notés.

Le 8916 a un débourrement moyen tardif.

Il est vigoureux sur Rupestris à Montipèze (Aude) et bien sur le même porte-greffe à Monlon, sans rabougrissements. Au contraire, les cas de court-noué sont très nombreux sur Rupestris chez M. Pons à Lavernose (Haute-Garonne), chez M. Bedos à Agde (Hérault), il est également douteux sur ce porte-greffe, alors qu'il se comporte bien sur 216-3. Il est beau chez M. Granel sur 41 B.

Dans mes récents essais de greffage d'hybrides à Monlon, j'ai observé sur 420 A quelques rabougrissements regrettables avec le Seibel 8916, malgré des soudures de greffage qui semblaient réussies.

Dans les pampres nettement court-noués et en zig-zag des souches rabougries, j'ai observé, en avril 1936, quantité de bactéries mobiles dans l'eau.

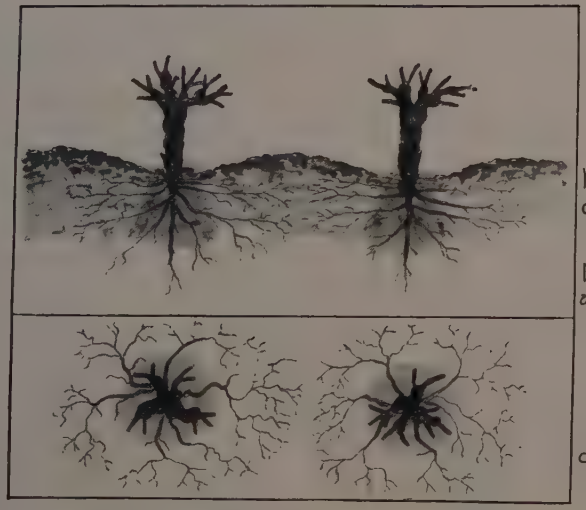
Les cas de court-noué de 8916/420 A de Monlon sont incontestablement dûs au greffage, puisque la ligne directe placée à côté des souches greffées est indemne. Les rabougrissements sont irrégulièrement répartis, mais il y a une aggravation nette dans les cuvettes où séjourne l'eau. Il s'agit d'un bas-fond où l'eau stagne quelquefois.

Comme les cuvettes font forcément des taches, on peut avoir l'illusion, illusion fréquente en matière de court-noué, qu'il s'agit d'une maladie nettement parasitaire s'étendant en taches.

En réalité, les cuvettes et l'eau qui y séjourne ne sont que des circonstances favorisantes. L'eau en excès gêne le développement de l'appareil radiculaire, provoque une diminution de vitalité et peut-être aussi

FUMEZ vos VIGNES

JAMAIS dans la cuvette

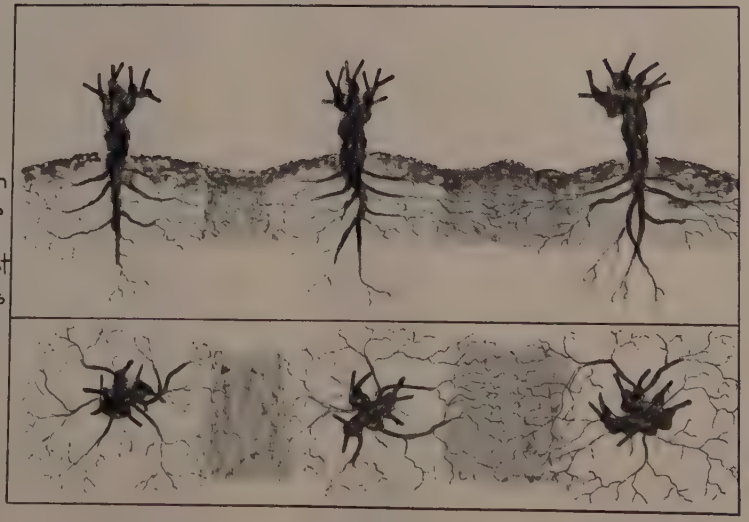


Vue en coupe

localisation de l'engrais (en rose) par rapport aux racines

Vue en plan de dessus

TOUJOURS dans l'interligne



Avec l'épandage en cuvette

1) L'engrais est au-dessus des grosses racines. L'humidité l'entraîne loin des radicelles.
2) Les mauvaises herbes qui poussent drû au pied du cep et sont difficiles à détruire sont les principaux bénéficiaires de la fumure.
3) On est obligé de fumer tard.
4) L'action de l'engrais se fait sentir tardivement. Elle est incomplète

MAUVAISE UTILISATION

Avec l'épandage dans l'interligne

1) L'engrais est au – dessus des radicelles. L'humidité, rassemblée dans la raie, l'entraîne à leur contact.
2) Le gaspillage par les mauvaises herbes est facile à éviter.
3) On peut fumer de bonne heure.
4) L'action de l'engrais se fait sentir des le débourrement. Elle est complète

UTILISATION MAXIMUM

favorise la multiplication des bactéries probablement parasites de circonstance.

Je pense que, comme pour 8745, 7053 et aussi son ancêtre 5163, la bonne adaptation du porte-greffe au sol primera la mauvaise affinité relative du 8916.

Malgré qu'il soit très vigoureux direct, dans mes essais, 8916 greffé sur 420 A a plus de végétation (1) que 8916 direct.

Le cépage dont il s'agit ici, intéressant par sa productivité, sa résistance au mildiou et sa fécondité, a un défaut *très grave*. Son grain se vide dès la maturité et se pourrit dès lors facilement. Le récolter juste au bon moment est plus facile à dire qu'à réaliser.

Louis Rives,
Maître de conférences d'agriculture
à la Faculté des Sciences de Toulouse.

SUR LE MODE D'ÉPANDAGE DES ENGRAIS

(Avec une planche)

Parmi les nombreux problèmes posés pour l'utilisation rationnelle des engrais, il en est un qui dépend entièrement et uniquement du praticien : c'est la mise en place des engrais dans le sol.

Selon que les engrais seront mieux ou plus mal placés, par rapport aux petites racines, leur résultat sera meilleur ou moins bon, plus rapide ou plus lent, plus complet ou imparfait.

Le viticulteur se doit d'utiliser dans les meilleures conditions, les engrais, afin d'en avoir le maximun de résultat, ce qui revient à abaisser son prix de revient.

Les engrais convenables pour une vigne étant choisis, le viticulteur profitant de la meilleure époque d'épandage, convenant à son climat et aux engrais considérés, il faut, en outre, qu'il les « mette dans le sol à l'endroit où ils pourront donner leur maximum d'efficacité ».

Il faut noter que la plupart des engrais (organiques et chimiques) circulent très mal dans le sol, se diffusent lentement et restent pour la plus grosse partie aux environs de la zone d'épandage.

Comme, d'autre part, chacun sait que seules les jeunes radicelles absorbent les solutions nutritives dans le sol, on est fondé de préconiser : *un épandage dans la zone du sol où se trouvent en majorité, les petites racines.*

La planche encartée, montrera d'une façon claire et simple la nécessité de la fumure dans l'interligne et ses avantages par rapport à l'ancien procédé de la cuvette ou tout autre (2).

M. Deloche,
Ingénieur-Agricole
Conseiller technique aux Potasses d'Alsace

(1) Il s'agit, bien entendu, des souches non rabougries.

(2) Entre les 2 schéma, au milieu, lire :
« localisation de l'engrais (en grisé) par rapport aux racines » au lieu de :
« localisation de l'engrais (en rosé) par rapport aux racines ».

AU JARDIN. --- TRAVAUX DE SEPTEMBRE

I. — Culture potagère.

Encore tout le mois il faut donner aux plantes les soins qu'elles réclament en raison de la forte sécheresse qui peut encore sévir. Les arrosages et les binages auront donc toujours de bons effets sur toutes les plantes qui donnent encore des produits (tomates, aubergines, haricots, etc.) ; les soins seront aussi appliqués à toutes les plantations effectuées dans le courant du mois précédent (artichauts, choux, etc.) ; les semis ne doivent pas être oubliés.

Sur les tomates, pour faciliter la maturation des derniers fruits formés, procéder à des effeuillages progressifs. Surveiller la maturation des melons, le changement de couleur, l'odeur qu'ils dégagent, sont des caractères permettant de reconnaître la maturité du melon ; on voit aussi apparaître autour du pédoncule de nombreuses fentes.

Les diverses sortes de salades (chicorées frisées, scaroles, etc.), semées courant juillet, se présentent actuellement sous la forme de jeunes plants, bons à être repiqués dans le courant du mois. Après l'arrachage des jeunes plantes, tout en éclaircissant le semis pour laisser quelques pieds qui se développeront directement en place, on procède à l'habillage : couper le pivot et le feuillage.

La plantation s'effectue au plantoir ; ne pas enterrer le cœur ; arrosage immédiat pour faciliter la reprise ; on aura ainsi de la salade à consommer dans le courant de l'hiver.

Quelques semis peuvent être effectués à cette époque-ci, mais il ne faut pas dépasser la date du 15 septembre si l'on a à craindre le froid de bonne heure. On renouvelera les semis de navet, mâche, épinard, rave, etc. L'époque est bonne pour semer aussi des choux pommés (cœur de bœuf, de la halle, express, très hâtif d'Etampes), pour constituer une culture de printemps. La plantation de ces choux s'opérera dans le courant novembre pour récolter à partir d'avril prochain. Si l'on veut des choux-fleurs pour le printemps, opérer dans les mêmes conditions avec des variétés comme le chou-fleur d'Erfurt et merveille de toute saison.

II. — Arboriculture fruitière.

Vérifier avec soins les premières greffes à l'écusson exécutées dans le courant du mois précédent ; on s'occupe surtout de desserrer les ligatures, puis de les enlever complètement. Dans les régions froides et humides, du givre pourrait s'accumuler dans les spires de la ligature et amener la perte du greffon.

Ce mois-ci, on poursuit l'exécution de la greffe à œil dormant ; elle réussit bien pour le pêcher et l'amandier.

Choisir des rameaux-greffons bien aoutés et prendre de préférence les yeux situés au milieu du rameau ; conserver une partie du pétiole pour faciliter la manipulation, puis la pose. Exécution du T sur le sujet, en un point lisse de l'écorce, dans le sens de la ligne si les arbres sont en pépinière, et aussi parfois à l'opposé d'une courbure pour redresser ainsi la tige.

Pose rapide du greffon, puis ligaturer au raphia humide de haut en bas, sans recouvrir l'œil.

Nettoyer le fruitier pour qu'il puisse recevoir dès ce mois-ci les fruits que l'on cueillera ; pour beaucoup d'entre eux, on récolte avant complète maturité.

Au fruitier où ils ne resteront que quelques jours, on pourra les suivre et les trier au fur et à mesure qu'ils acquièrent toutes leurs qualités.

On récolte de nombreuses variétés de poires, parmi lesquelles on peut citer : Beurré d'amanlis, Louise Bonne d'Avranches, Fondante des bois. Des pommes comme le Grand Alexandre, Transparente de Crancels. Des pêches, Reine des vergers, Téton de Vénus, admirable jaune, ainsi que des brugnons, Galopin, Victoria. Quelques bonnes prunes : la Reine-Claude de Bavay, Mirabelle.

On trouve aussi à cette époque des figues, des noix et des framboises.

M. Gravagne,
Chef de culture à l'E. N. A.

PARTIE OFFICIELLE

Décret relatif à la standardisation des pommes de terre des légumes et des fruits (31 août 1937).
(*J. O.*, 1er septembre 1937)

Décret complétant et modifiant le décret du 16 juillet 1937 concernant l'Office national du blé (29 août 1937).
(*J. O.*, 1er septembre).

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'affichage du degré. — Le président du Syndicat général des vignerons des Côtes-du-Rhône attire tout particulièrement l'attention des producteurs et négociants en vins sur le décret que vient de publier le *Journal officiel* du 3 septembre (décret du 31 août) :

« *Article premier.* — Le dernier paragraphe de l'article 4 du décret du 19 août 1921, modifié et complété par le décret du 15 août 1925, est modifié ainsi qu'il suit :

« Toutefois l'indication du titre alcoolique n'est pas obligatoire pour les vins en bouteilles capsulées ou cachetées portant le nom d'une appellation d'origine contrôlée conformément au décret-loi du 30 juillet 1935, ainsi que pour les vins expédiés en fûts portant la même indication d'origine contrôlée.

« *Article 2.* — Un délai d'un an à partir de la publication du présent décret est accordé aux intéressés pour se conformer aux dispositions de l'article premier ci-dessus, en ce qui concerne les vins mis en bouteilles avant ladite publication ».

Ces phrases quelque peu obscures pour ceux qui n'ont pas les textes en mains instaurent une réforme de grosse importance. A l'avenir, tous

les vins seront soumis aux prescriptions relatives à l'affichage du degré ; *les vins à appellation contrôlée sont les seuls à y échapper maintenant.* Ainsi, les vins à « appellation simple », c'est-à-dire ceux qui, en réalité, sont ornés de simples indications de provenance sans pouvoir donner les garanties exigées par le législateur, sont soumis, sur ce point, au même régime que les vins ordinaires.

C'est ainsi que vient de se réaliser une réforme qui a été demandée depuis de longues années par les Associations viticoles de France et d'Algérie.

Au moment où vont se faire les déclarations de récoltes, le président du Syndicat général croit devoir insister tout particulièrement sur le fait que le décret en question *est immédiatement applicable.* Seules y échappent pour un an les bouteilles remplies avant la publication du décret. Les producteurs sont donc dûment avertis, et ils ont le plus grand intérêt à déclarer avec appellation contrôlée les vins remplissant les conditions fixées par les décrets de contrôle publiés jusqu'à ce jour. Pour les décrets de contrôle ultérieurs un délai de trois mois est accordé à partir de leur parution pour ajouter le mot « contrôlé » dans la déclaration de récolte.

Au Comité de Coordination (Réunion du 7 septembre). — **La Résolution adoptée.** — La Commission de coordination constate que la libération, le 26 août, de la huitième tranche de la récolte 1936 n'a nullement influencé le marché des vins. Elle constate au contraire que les cours des vins se sont raffermis au point qu'actuellement dans la Métropole, pour les achats des vins sous-marcs, les prix sont supérieurs aux prix de base qu'elle a proposés le 21 août au gouvernement.

Pour ces raisons, la Commission considère qu'il est désirable que la première tranche de la récolte 1937, dans les conditions qui avaient été demandées par la Commission interministérielle de la viticulture, soit mise à la disposition du commerce avec la plus grande célérité. Elle émet également l'avis que la neuvième et dixième tranches qui représentent le stock de la dernière récolte et que l'administration des contributions indirectes évaluent à deux millions d'hectolitres fassent l'objet d'un décret qui, dans son esprit, doit être pris rapidement.

La Commission de coordination considère que la libération, avant que se termine le douzième mois de la campagne, du solde des vins de la récolte est la meilleure preuve que le marché des vins est totalement assaini et ne peut, en aucune façon, donner lieu à de réelles craintes, tant pour les producteurs que pour les commerçants.

La Commission fait appel aux vignerons pour qu'ils maintiennent la discipline collective qu'a voulu instaurer la législation et elle demande qu'une nouvelle tranche de la récolte 1937 ne soit libérée que lorsque toutes les conditions indiquées dans l'avis formulé le 21 août 1937 seront intégralement remplies.

La Commission enfin fait appel aux vignerons pour que dans leur propre intérêt et pour éviter les répercussions dangereuses pour leur propre sécurité ils ne vendent pas les tranches non encore libérées et pour que, dans le cas de besoin d'argent, ils utilisent le concours du crédit agricole qui doit leur avancer huit francs par degré-hecto.

Au Congrès national du raisin et du jus de raisin. — Les travaux de cette importante réunion se sont terminés le 11 septembre par l'adoption des vœux suivants présentés par le professeur Chassant, secrétaire général :

1. La création dans tous les congrès médicaux d'une section spéciale consacrée au raisin et au jus de raisin et l'obligation de prescrire dans les hôpitaux l'utilisation des jus de raisin comme boisson hygiénique ;

2. Le développement intensif de la propagande pour amener l'accroissement de vente du raisin et du jus de raisin dans les régions non encore sollicitées ;

3. Le respect de la réglementation sur la limitation des plantations de vignes en France et dans les colonies, ainsi que l'application des diverses dispositions du statut viticole en vigueur ;

4. La limitation des importations étrangères en harmonie avec l'écoulement de la production française ;

5. L'interdiction de la vente du raisin avant maturité ;

6. La responsabilité du producteur en ce qui concerne le fardage dans la limite où les marchandises sont placées sous son contrôle ;

7. L'application de la standarisation des raisins de table dès la campagne 1938 ;

8. L'amélioration des conditions de transport par la mise en service des wagons de deux tonnes et la révision de certains tarifs facilitant l'exportation ;

9. L'interdiction du transport et de la vente du raisin dont la maturité est insuffisante ;

10. L'amélioration des conditions de transport par la voie maritime et l'abaissement des frets avec l'Afrique du Nord par l'application plus rationnelle de la loi de quarante heures.

Journées agricoles de Montauban. (Du 29 septembre au 30 octobre). — Ces journées organisées par les grandes associations agricoles du Tarn-et Garonne comprennent :

a) Une exposition de machines et d'instruments agricoles ;

b) Un concours de la plus belle gerbe de blé ;

c) Un concours des plus belles grappes de raisins de table ;

d) Un concours de plants de vignes et de raisins de vignes françaises et d'hybrides avec leurs emballages ;

e) Un concours de produits maraîchers et floraux ;

f) Un concours d'animaux (Bovins du Quercy et races laitières) ; ovins, porcins, animaux de basse-cour et chiens.

g) Un concours d'apiculture.

De nombreux prix sont affectés à chacune de ces catégories.

Pour tous renseignements s'adresser à la Société d'agriculture de Tarn-et-Garonne, Montauban.

BIBLIOGRAPHIE

Abel Beckerich, ingénieur agricole, Chef du Service de la main-d'œuvre au Ministère du Travail, Secrétaire général adjoint au Conseil national de la main-d'œuvre. — Préface de M. Marcel Donon, ingénieur agricole, Sénateur du Loiret, Président de la Commission sénatoriale de l'Agriculture. — **Traité-formulaire des Syndicats agricoles**. Deux volumes in 8° (1937) brochés, 125 francs. Frais d'envoi : Emballage et port, 10 francs. Reliure 1/2 chagrin noir : au cours (actuellement 25 francs par volume). — Administration du *Journal des Notaires*, 6, rue de Mézières, Paris VI^e^. — Compte courant postal : Paris 155-82.

Le titre de l'ouvrage indique bien le double but que l'auteur s'est proposé :

Présenter d'abord un traité, c'est-à-dire l'ensemble des règles que le

législateur et l'Administration imposent pour définir le groupement syndical agricole dans sa constitution, son fonctionnement et son activité.

Apporter ensuite tous conseils pratiques, avec formules, pour permettre aux agriculteurs d'adapter les règles générales aux circonstances, aux besoins, aux nécessités du lieu et du moment.

L'auteur indique comment on crée un Syndicat agricole, comment on le fait vivre, quels services on peut lui demander et quel est le régime fiscal que le législateur a cru devoir lui donner. Cette première partie constitue un précis de législation syndicale, c'est-à-dire l'exposé des droits et des devoirs des Syndicats devant la loi.

Ayant ainsi défini le groupement syndical en agriculture et apprécié sa capacité légale et ses moyens d'action, l'auteur pénètre, avec la seconde partie de l'ouvrage, dans le détail même de la vie syndicale. A côté du syndicat de défense professionnelle qui dérive de la loi de 1884, l'auteur étudie toutes les formes particulières de groupement que la loi de 1920 a consacrées ou qu'une législation spéciale à l'agriculture a autorisées, encouragées et aidées.

Enfin, pour compléter la documentation, tous les textes législatifs et administratifs qui touchent de près ou de loin aux Syndicats de l'agriculture ont été réunis en un Code des Syndicats agricoles.

Cet ouvrage pourra constamment être tenu au courant de la législation par le *Recueil des lois, décrets et arrêtés.*

BULLETIN COMMERCIAL

MOUVEMENT DES VINS EN AOUT

Sortie des chais 2.770.715 hectolitres au total depuis octobre 1936 : 33.526.383 hectolitres.

En Algérie : 980.043 hectolitres et au total 11.177 419 hectolitres

Quantités soumises au droit de circulation: 4.424 712 hectolitres, en tout 45.521.160 hectolitres depuis le début de la campagne.

Stock commercial en France 11.079.772 hectolitres, et en Algérie 941.909 hectolitres, en diminution sur le mois précédent.

LA SITUATION. — Un certain courant d'affaires semble prendre naissance actuellement. De toute façon la tendance est ferme, car la propriété ne veut rien céder à moins de 15 fr. et se réserve jusqu'à la publication des résultats de la récolte.

MIDI.

GARD. — Nimes, 13 septembre. — Récolte 1936 : 15 à 16 fr le degré. ; récolte 1937 : 15 à 16 fr. le degré ; sous-marcs : 14,75 à 15 fr. 50 ; clairettes 1936 : 15,50 à 16 fr.

Situation indécise, car il y a peu de vendeurs sur les marchés et les acheteurs se demandent ce qu'il y a lieu de penser de la conjoncture actuelle. Toutefois les stocks ayant été en partie épuisés le commerce serait désireux de les reconstituer.

HÉRAULT. — Montpellier — Rouge 1936, 15,50 à 16 fr. — Rouge 1937, 15 à 15 fr. 75.

Transactions intéressantes sur de nombreux petits lots de vin nouveau. Expéditions très actives à la suite de la libération des 2 derniers dixièmes 1936. Tendance ferme sur la base de 15 fr. le degré, cours minimum.

Sète, 8 septembre. — La Commission de constatation des cours des vins ne s'est pas réunie.

Olonzac, 12 septembre. — Pas de cote faute de vins disponibles.

AUDE. — Carcassonne. — Situation inchangée. On manque de marchandise disponible. Les petits vins s'enlèvent rapidement à prix élevé. Les 10° à 11° se paient 16 à 16 fr. 50.

Sur souches on traite couramment de 15 à 15 fr. 50 suivant date de livraison.

Cote officielle. — 8°5 à 11°, 15,50 à 16 fr. 50 le degré.

Narbonne, 9 septembre. — Vins du Narbonnais, récolte 1936, 15,50 à 16 fr ; moyenne des 9°, 16 fr. le degré. Récolte 1937 : 14,75 à 15 fr. ; moyenne des 9°, 15 fr. le degré.

Quelques affaires en vins vieux et nouveaux à 16 fr. pour les 9 et 15 à 15 fr. 50 pour les 10°.

Lézignan, 8 septembre. — Pas d'affaires, pas de cote.

Quelques petits lots de vins vieux 10° ont été payés 160 l'hectolitre Les teinturiers nouveaux ne seront pas cédés à moins de 16 fr. par la propriété.

On se plaint du rendement des vendanges très déficitaires.

Pyrénées Orientales. — *Chambre d'Agriculture.* — La situation des marchés des vins reste très bonne et les prix sont très fermes au-dessus de 15 fr. le degré. Les vendanges sont très avancées dans la plaine et se continuent dans certaines régions plus élevées. Elles ont donné lieu à de grosses déceptions dans certaines régions ce qui n'est pas fait pour décider les vignerons à vendre au-dessous des cours indiqués par les mercuriales

On nous signale les ventes suivantes : de la cave coopérative de Trouillas, 500 hectos de vin rouge 12°, à 15 fr. le degré. De la cave coopérative de Thuir, 1 0 0 hectos, vin rouge, 10° à 15 fr. 25 le degré.

SUD-OUEST.

Gironde-Médoc. — La sécheresse a beaucoup réduit la récolte, qui a souffert, en outre, dans certaines régions des attaques extrêmement sévères de la Cochylis. La véraison n'a progressé que grâce à quelques rosées matinales dans les derniers jours d'août. Mais le volume des vins 1937 sera néanmoins très défectueux. Les vendanges commenceront ve s les 22-23 septembre

Affaires nombre ses Les grands crus 1937 étaient déjà, parmi la majeure partie, vendus sur souche.

Dordogne. — Récolte réduite à cause de la sécheresse, mais qui donnera des vins de haute qualité. Aucune affaire sur souches. Les rares vins vieux restant se vendent de 145 à 155 fr.

CENTRE.

Loire. — On n'attend guère qu'une petite récolte des vendanges qui vont commencer prochainement. La qualité sera très satisfaisante. Les prix débuteront vers 175 fr. l'hecto.

EST.

Champagne. — On compte sur une récolte précoce et un vin de haute qualité. On a fait quelques affaires en vins de 19,6 à 1 070 francs la pièce pour les échantillons avec acquit de champagne, 535 fr. pour les autres.

ALGÉRIE.

Alger. — On note actuellement le déficit appréciable des vendanges, particulièrement sensible dans les vignobles qui ont souffert des gelées.

Affaires sans grande activité. On a traité en vins nouveaux disponibles et à libérer entre 11,50 et 13 fr. pour la région d'Alger. A Oran, on offre sur souches 11 fr. 50.

LES RAISINS

Port-Sainte-Marie, 7 septembre. — Marché aux chasselas : 1re qualité, 140 à 145 fr. ; 2e qualité, 125 à 130 fr. ; muscats, 155 à 160 fr. Bons apports ; belle qualité ; vente très rapide.

PAILLES ET FOURRAGES

Valence-d'Agen. — Foin, 18 fr. ; paille, 16 fr. ; le tout aux 100 kilos.

Marseille. — Fourrages aux 100 kilos, départ disponible par wagon de 5.000 kilos. Valeur à 20/30 jours. Marché fourrages foins fermes ; pailles calmes ; foin de Crau 45 ; similaire Crau 46 ; de région 38 à 43 ; du Champsaur 26 ; de l'Isère 24 ; du Doubs 23 ; paille de blé rouleau 23 ; paille blé batteuses 20.

GRAINES FOURRAGÈRES

Castelnaudary. — Vesces de printemps, 125.

Nîmes. — Trèfle violet, 508 ; incarnat, 280 ; luzerne de pays de 630 à 700 ; de Provence, 750 ; vesces de printemps, 130 ; d'hiver, 110.

TOURTEAUX

Tourteaux de coprah courant disponible, manque ; tourteaux de coprah supérieur, disponible, 113 ; tourteaux de coprah 1/2 blanc, disponible, 118 ; tourteaux de coprah ceylan, disponible, 128 ; tourteaux de coprah cochin, disponible, 135 ; tourteaux d'arachides rufisques 1/2 blanc, manque ; tourteaux de palmiste, 90.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos fr. nco gare ou quai Marseille.

En raison de la situation actuelle ces prix ne sont donnés qu'à titre indicatif.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 5 au samedi 11 septembre 1937

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Tours						
Dimanche..	25.	12.	»	»		»
Lundi.....	27.	15.	25.4	10.6		»
Mardi.....	32.	16.	29.0	11.6		»
Mercredi...	28.	13.	27.0	15.4		»
Jeudi.....	27.	16.	27.0	16.3	trac.	»
Vendredi...	23.	11.	28.4	13.4	3.	»
Samedi.....	18.	8.	28.0	9 8		»
Total ...					19.0	67 7
Angoulême						
Dimanche...	29.	13.	28.1	10.5		»
Lundi.....	31.	16.	30.0	10.5		»
Mardi.....	31.	17.	29.1	15.6		»
Mercredi....	30.	14.	30.2	12.3		»
Jeudi.....	27.	14.	25 2	17.0		«
Vendredi...	25.	11.	24.0	15.4	3.	4.7
Samedi.....	19.	9.	21.2	15.2	trac.	0.2
Total.. .					8.0	85.4
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	24.	12.	26.4	8.2		»
Lundi.....	26.	12.	27.0	10.0		»
Mardi.....	24.	15.	»	»		»
Mercredi....	29.	15.	29.2	8.0		»
Jeudi.....	29.	12.	31.2	7.0		»
Vendredi...	27.	15.	23 2	16.9		1.5
Samedi.....	16.	9.	»	»	3.	«
Total....					60.	106.2
Bordeaux						
Dimanche ..	28.	13.	29.4	9.8	trac.	»
Lundi.....	31.	20.	31 0	9.0		»
Mardi.....	27.	16.	30.6	12.4		»
Mercredi...	30.	12.	30.4	13.3		«
Jeudi.....	27.	17.	25.0	16.4		»
Vendredi..	26.	17.	23.5	17.0	4.	1.8
Samedi.....	19.	8.	20.4	14.8	1.	0.5
Total....					195.0	89.2
Toulouse						
Dimanche ..	28.	14.	31.1	15.9		»
Lundi.....	32.	16.	30.5	13 8		»
Mardi.....	30.	18.	32.0	14.7	trac.	»
Mercredi...	31.	17.	31.1	15.3		»
Jeudi.....	31.	16.	27.0	19.2		»
Vendredi..	27.	18.	20.8	16.8	1.	44.2
Samedi.....	23.	11.	23.8	15.2	8.	»
Total....					19.0	85.7
Perpignan						
Dimanche...	31.	19.	28,7	21.2	trac.	»
Lundi.....	29.	17.	34.6	18 6		»
Mardi.....	27.	21.	36.8	23.0		»
Mercredi ..	29.	»	27.9	18.7		»
Jeudi.....	31.	23.	26.8	19.9		»
Vendredi...	30.	22.	22.1	20.7	trac.	1.0
Samedi.....	26.	14.	28.4	16.8	1.	«
Total ...					4.0	21.9

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1937		1936		1937	1936
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Reims						
Dimanche ..	22.	6.	»	»	trac.	»
Lundi.....	26.	»	30.0	15.2		»
Mardi.....	29.	11.	24.8	16.0		»
Mercredi...	30.	12.	22 6	14.0		»
Jeudi.....	23.	»	19.2	14.8		trac.
Vendredi...	19.	9.	24.3	»	16.	»
Samedi.....	17.	8.	23.1	3.5	trac.	2.6
Total ...					84.0	92 9
Dijon						
Dimanche...	27.	15.	27.8	11 6		«
Lundi.....	27.	13.	26.6	12.3		»
Mardi.....	20.	13.	24 9	16 2		»
Mercredi....	30.	15.	26.8	11.0		»
Jeudi.....	29.	16.	29 6	11.0	trac.	»
Vendredi...	22.	10.	24.2	17.0	4.	22 6
Samedi.....	14.	8.	21.8	13.0		»
Total.. .					40.0	143.9
Lyon						
Dimanche ..	27.	14	27.0	11 1	trac.	»
Lundi.....	28.	13.	28.7	12.0		»
Mardi.....	31.	15.	24.3	11.5		«
Mercredi....	32.	11.	30.0	10.2		«
Jeudi.....	31.	»	30.8	14.4		«
Vendredi...	27.	15.	23.6	18.2	9.	3.3
Samedi.....	16.	9.	24.4	15.3	7.	0.2
Total....					70 0	101.2
Marseille						
Dimanche ..	31.	17	29.2	15.2		»
Lundi.....	28.	16.	32 8	15.5		»
Mardi.....	29.	17.	»	20.5		»
Mercredi...	27.	18.	28.2	14.6		»
Jeudi.....	29	17.	28.1	17.0		»
Vendredi..	32.	20.	26.0	17.3	trac.	trac.
Samedi.....	26.	14.	26.7	16.0		»
Total....					7.0	7.0
Alger						
Dimanche ..	29.	20.	»	»		«
Lundi.....	29.	19.	»	»		«
Mardi.....	29.	21.	«	»		«
Mercredi...	28.	22.	«	»		«
Jeudi.....	28.	21.	«	»		«
Vendredi..	28.	20.	»	«		«
Samedi.....	28.	22.	«	«		«
Total....					»	»
Montpellier						
Dimanche...	34.2	18.3	26 9	18.5	4 3	»
Lundi.....	29.3	16.0	28.2	12.2	0.2	»
Mardi.....	28.4	16.5	27.3	14.5	0 2	»
Mercredi ..	28.7	16.5	28.9	13.6	0.2	»
Jeudi.....	29.7	20.1	29.2	13.4	0.0	»
Vendredi...	33.0	19.9	27.0	12.6	0.7	0.8
Samedi.....	27.1	14 2	27.8	16.6	0.3	»
Total ...					25.1	72 6

Observations. - Elé